

昭和32年（1957年）静岡市の町中で生まれた。昭和44年（1969年）アポロ13号の月面着陸を白黒TVで見た小学6年生、インスタント食品が出始めた頃だった。今から思うと冒険的な食品があり、あるモノは市場で成功し、あるモノはすぐに消えた。そんな昭和30年から40年のインスタント食品や（当時珍しかった）洋食はアメリカの白黒TVドラマの中にある風景ともかぶって、ワクワクした。上下巻の2回に分けて綴ってみました。



1.瓶ジュースの歴史

幼稚園（昭和35年頃）の時、近所の米屋にプラッシー（武田薬品工業1958年発売）があった。ビタミンCが体に良いと大人が言っていた。名前もオレンジ果汁に+ビタミンC=プラスCでプラッシーとなったとか。ちょっと苦く、苦味が健康ドリンクの証、元気が出るように思えた。法事でプラッシーが出るととても嬉しかった。ちょっと下に果肉みたいなツブツブが沈むことがあり、それを回しながら飲むのが効いている証拠のように思えた。対して、次に述べるバヤリースは透明で、いかに



も合成着色料のオレンジジュースで安っぽいと見下した。尤も生のオレンジの輸入自由化の前なので、本物のオレンジは食べたことなかった。

バヤリースの思い出。何かの集まりと言え、それは新年会でも、法事でも、野球少年の打ち上げ会でも決まって、テーブルの上にあったのがこの瓶ジュースだった。まだコカ・コーラのファンタシリーズ(1958年発売)が出る前の風景。バヤリース（アサヒ飲料1951年の発売）はちょっと甘い。プラッシーがあればそっちが高級品に見えた。昭和30年代の瓶ジュースと言え、この2銘柄が主流でした。

2.粉末ジュース(渡邊製菓1958年)とお汁粉はペリー来航の衝撃

これは衝撃の商品でした。冷たい水があれば売り物のオレンジジュースが自宅でできる。魔法の薬だ。今から思えば人口着色料と香りをつけた粉でしたが当時は画期的な出来事で飛びついた。学校から帰って、のどが渴いて、粉末ジュースにやっと普及しだした浄水器の水道水と四角い水を入れてゴクゴクと飲む。氷が固まっていないとがっかり。



そして冬にはお汁粉の素ができました。宣伝は林家三平の「お餅も入ってモチモチと甘くてどうもすみません」。果汁3%,5%,10%とフレッシュジュースの時代へと嗜好は移っていった。1つ嬉しかったのが水を入れると弾けるソーダがあった。また静岡の夏はウス茶糖やウス茶糖アラレ（1933、竹茗堂、静岡の定番飲み物）もありました。

3.森永の粉末ココアとオオカミ少年



粉ジュースの仲間として忘れてはならないのが、森永のココア(1919大正8年)とミロだろう。白黒の「オオカミ少年ケン」のアニメとコラボして子供の心をつかみ、ココア、ミロを飲んで強くなるイメージであった。冬にココアパウダーをカップに入れ、熱湯を少し注ぎ、スプーンで練る。これを少し繰り返して、砂糖を加えペースト状にして温かい牛乳を注ぐ。ここで急ぐと玉になって美味しくない。または、時間があれば鍋でガスにかけ丁寧にかき回しながら、焦げないようにペーストにして、温かい牛乳を注ぎ、HOTココアを作る。最後に少量の塩を加えて引き締める。うまくできるとそれは帝国

ホテルの味です。もちろん、イメージだけです。清水の三保の日本軽金属の社宅で想像しながら作っていた。まだ電子レンジが無い頃です。加熱はもっぱらガスレンジ。

4.カルピスの黄金期

お中元で、カルピス(1919年)の3色セットをもらおうと嬉しかった。早速、栓抜きで開けて、上に白い注ぎ口があるキャップをかぶせて、冷蔵庫にしまう。カルピスは万能だった。冷たいジュースでもいいし、かき氷のシロップでもいいし、ホットカルピスも冬はいけます。確か、お中元だと濃縮オレンジジュースとのセットもあったけどやっぱり純のカルピスが一番売れ行きがよかった。発酵食品でお腹にも良い。未だヤクルトと共に日本人の胃腸を守っている健康食品だな。元はモンゴル遊牧民の乳を乳酸菌で発酵させた「酸乳」と聞く。

5.家庭のかき氷セット(1970年代)とミルクセーキ

Fさんが高校時代でしょうか？家庭でもかき氷が食べられる！そんなセットが発売されました。父が日本軽金属勤務であり、氷を作るカップがアルミ製なので、「日本軽金属優待」なるかき氷セットが社内販売していて、それを1代目として父が購入した。一気に家庭の要望に答える大ヒット作となり、暑い夏の連日連夜、いや、昼間から、一日に3回のかき氷は当たり前。シロップも種類豊富、シンプルに砂糖をかける、ゆであずき、更に抹茶をかけて金時、カルピス、かき氷シロップ(イチゴ、メロン、レモンが一番好き)が冷蔵庫の中で光っていました。そんなまだ扇風機が主流でかき氷が美味しい昭和40年代でした。ふー汗が引く。クーラーが一般的になるとかき氷のありがたみが薄れる。実際、外は暑くても部屋が寒いと暖かいお茶がほしくなる。クーラー出始めの頃はギンギン冷却が「おもてなし」と錯覚して、婦女子の足元を冷やしてしまった。



自家製のミルクセーキにかき氷をいれて至福のおやつ。材料は牛乳、砂糖、卵、バニラエッセンス、シナモンパウダー。作り方は姉まかせであったが夏の冷やしジュースの定番であった。やがて、マクドナルドにてマックシェイクを初めて飲んだとき、これはあのかき氷を入れた自家製のミルクセーキではないか？と思った。

家でもアイスができる”シャービック(1968,S43)”が登場した。牛乳や水で粉を溶いて、冷凍庫の製氷皿に入れて固まって、即席のアイスシャーベット。イチゴ、オレンジとメロン味。自宅でアイスもどきができるのが嬉しかった。残念なのが製氷皿の数が足りない。シャービックも食べたいし、氷も作っておきたい。夏は冷蔵庫、冷凍庫の取り合いで、何回も開けるので冷えが悪く親から「いい加減にしろ」とやられた。ご尤もです。

6.寒天?それともゼリー? & プリン

夏のおやつ定番は寒天です。棒寒天を小鍋で溶かし、砂糖を入れ、赤、黄色の食品着色をいれ、ちょっとかき氷のシロップのレモン、イチゴのフレーバーをつけてバットに張って、冷蔵庫で固まる。それを包丁で切って子供のおやつのできあがり。なんとも健康的なおやつだ。幼稚園の頃は母がよく作ってくれた。小学校になってからは私が作ります。棒寒天が溶ける温度、火加減、バットに張って冷め、固まる風景は科学実験だ。

神奈川鎌倉のK子はゼラチンを使ったおやつを言うが、それはお金持ちの洋風のデザートあり、庶民真っ只中の三保の日本軽金属の社宅では圧倒的に寒天がメインであった。ゼラチンが牛豚の骨皮から作っているのでイスラム教の人は食べられない。寒天は万能なグローバルフード。

やがて、ハウス食品からお手軽にできる夏の”ヒヤヒヤ”冷やしおやつシリーズ、フルーチェ、ゼリエースやプリンが発売される。プリンのキャラメルが好きでこれをお湯で溶いてカップの下に入れ、牛乳とプリンの粉を混ぜた液体を注いで冷蔵庫で固める。美味い!いくらでも食べられる。しかし、初めてレストランで焼きプリンが出てきたときにはがっかりした。本物の焼きプリンは不味い。口に合わない。これはプリン?表面には焼けて乾燥したパン粉みたなタンパク質の固まりがあり口溶けが滑らかでない。オイラはやっぱりハウスが一番好き。次に世に出たのがフルーチェ。冷たい牛乳と混ぜるだけ。今の液体ヨーグルトみたいな色々な味、フルーツがあって楽しんだ。本当に小学校までのデザートはハウス食品の世話になった。自分で好き勝手に作れるのが至福だった。



日本の食卓を近代化したハウス食品のツワモノの

7.自家製の甘酒とお汁粉はよく作った

冬になると甘酒は家庭の定番だった。スーパーに酒粕が売っていて、四角い形の木綿で濾した跡の柄がついている酒粕（青い印刷の月桂冠?）を湯に溶かし、砂糖と少量の塩を入れて冬の風物詩であった。最後の塩で味が引き締まる。日本人は甘じょっぱい味が大



好き。フーフー、ズルズルとすすって飲む。やっぱり出来たてが酒の香りもあり美味い。酒粕より何倍ものご馳走がお汁粉だった。小豆を水に一晩浸し、煮て作る。まだゆであずき缶詰が無いころ、作る手間、時間がかかり、待ちきれないことしかり。でも豆から作ると豆の香りがして、そこは缶詰とは大違いです。Fさんはささげから作るので正真正銘の自家製の**アンコ**が食べられる。最初に訪問したときのプラカップに入っていた白玉小豆は売り物みたいで美味しかった。この時、初めて小豆がいんげん豆（ではなく、ささげ）の豆であることを知って衝撃をうけた。静岡の周辺では見たことがなかった。静岡の実家ではつぶし餡が普通で、こし餡は滅多に食べた記憶がない。こしは桜餅（クレープの皮のような長明寺スタイル）ぐらいだったのでしょ。

8.粉珈琲から顆粒に

日本人が、庶民が珈琲を常飲するようになったのは私が中学校以後と思う。子供にはカフェインは駄目だと言われ、珈琲は大人の味であった。町中に喫茶店はなかった。そもそも、外で飲食する店はなく、あったとしても蕎麦屋か寿司屋に決まっていた。いわゆる洋食レストランはデパートの7Fにあった。ゆえに、コーヒーを手軽に飲むにはネスカフェの黒いラベルの粉末珈琲の時代がしばらく続いた。やがて、芦田伸介が登場する「ゴールドブレンド、大人の香り」のフリーズドライの顆粒タイプがでてきた。ラベルも真鍮粉を使っただけにも高級そうな雰囲気。これが出てから、粉末珈琲と言えば顆粒になり、まだ粉とは格が違うと見栄を張る。今は、ドリップ式が増えたが、長いこと、今でも顆粒タイプは健在です。粉コーヒーで残念なのが、写真に見られるように湿度を吸って黒く固まってしまうことだった。とくに顆粒タイプがこの病にやられるとまだ1/4あるのに黒く固まってしまって、悔しい思いをする。瓶を捨てる時にこの固まった粉をゴミにしてキレイに瓶を洗い、ラベルを剥がして分別して捨てる。三保小学校のときから分別ゴミ回収だったと記憶する。



そして、粉ミルク「クリープを入れないコーヒーなんて」。しかし、通がブラックで飲む大人を目撃して、かつこよい、ゴルゴ13みたいと勝手に孟宗竹していた。やがて、液体のコーヒーフレッシュの先駆けのスジャータ(1977)が広まった。

※スジャータ（サンスクリット語及びパーリ語：Sujātā, 正確にはスジャーター）は、釈迦が悟る直前に乳がゆを供養し命を救ったという娘である。

おわり

下巻に続く